http://cookrainbow.jp

開発・総発売元 / 株式会社クックレインボー 〒252-0321 神奈川県相模原市南区相模台 4-2-23
お問い合わせ / サポートセンター 〒225-0013 神奈川県横浜市青葉区荏田町 1150-38
TEL 0120-099-253 mail:info@cookrainbow.jp
製造元 / 株式会社宮崎製作所 〒959-1276 新潟県燕市小池上通り 4852-8

クックレインボー公式 Facebook ページ
http://www.facebook.com/cookrainbow

＊当カタログに記載の仕様は、予告なく変更することがあります。 実物と色が異なる場合があります。 CR2013-02

クックレインボー誕生秘話

主婦の負担を軽減する鍋を作りたい。

「クックレインボー」は、長年ガス機器の修理サービス業を営む中で、

主婦の方たちから何度となくお聞きしてきた悩みを解決するために生まれました。

だから、料理人や工業デザイナーが開発した鍋とは発想の源が違います。

料理をしたことのある方なら、誰もが鍋からの吹きこぼれでコンロを汚してしまった

経験がおありだと思います。ちょっと油断した隙に起こってしまう吹きこぼれ。

それは単にお掃除が面倒なだけではなく、ガスコンロが故障する主な要因にもなってしまいます。

吹きこぼれを防ぐ最も簡単な方法は、鍋のフタを取って熱を逃がすことですが、

それではエネルギーの無駄使いになってしまいます。

フタをしたままでも吹きこぼれのない鍋を作りたい。

そして主婦の方たちが抱えてきた負担を、少しでも軽減してあげたい。

そのために試行錯誤を重ねて、ようやくたどり着いた答えが、

業界で初めて特許を取得した「クックハット」です。

鍋フタに蒸気穴とバネを備えた安全弁を設置することで、

吹きこぼれや煮汁の飛散を格段に減らすことに成功。

しかも、フタ自体の重さによって鍋の中の圧力が増して高温になり、

さらにフタが持ち上がることなく圧力を調節する機能をプラスすることにより、

少ないエネルギーでおいしい料理が作れる、

IH 調理器にも対応した圧力調節鍋が完成したのです。

ご家庭に吹きこぼれがなく、

手軽においしい料理をお届けする 「クックレインボー」。

主婦の方たちの切実な声を反映させた使いやすさと独自の機能を、

ぜひ一度お試しください。

「クックレインボー」ならではのメリット。

「クックレインボー」は、ガス器具修理サービス業に長年携わってきた経験から生まれた、吹きこぼれを防ぐ構造の鍋です。鍋内の圧力を調節して余計な煮汁を逃がす「クックハット」の働きにより、吹きこぼれや煮汁の飛散を防ぎおいしさと省エネと使いやすさを実現。
今までの鍋では得ることのできない、「クックレインボー」ならではの使い勝手を発揮します。

お

省

使い

密閉性が高いふた
調理中の水蒸気で本体とふたの間に水の膜ができるウォーターシール効果で鍋のフタが密着。食材の旨味を逃がしません。

握りやすいツマミ
お米をデザインした大きくてユニークなツマミは握りやすく、安定感があって置いてもころがりません。

熱くなりにくいハンドル
シリコンでカバーしてあるので熱くなりにくく、手触りもソフトです。

全面アルミ芯三層構造
熱効率が高く軽量なアルミを、保温性に優れたステンレスでサンド。底からの熱を側面にムラなく伝えるので強火の必要がなく、加熱時間を短縮します。

吹きこぼれを防ぐカーブ
鍋内が沸騰しても溢れ落ちる心配がないので、コンロの掃除が楽になります。

業界初。「クックハット」で特許を取得。

「クックレインボー」の特長は、業界で初めて特許を取得した「クックハット」によって発揮されます。中でも料理をおいしくする機能が、目盛りを変えることで料理に合わせて圧力や蒸気を逃がせること。鍋内の圧力を一定に保つので、フタの飛び上がりを防ぎ、吹きこぼれでコンロの火が消えたり、コンロを汚す心配を軽減。安心してお使いいただけます。

●料理に合わせて一定の圧力をキープ

特殊な機能を持った鍋フタは裏側にある蒸気穴で圧力をコントロール。料理に合わせて４段階の調節ができます。例えば目盛り０なら、フタの重さを最大限に活かして圧力を高め、時間のかかる煮込み料理などもスピーディに仕上げることが可能に。目盛り３なら吹きこぼれやすい素材や水分を飛ばしたい調理や再加熱などにお使いいただけます。

●ふた裏側

0（閉）
1（穴小）
2（穴中）
3（穴大）

0（閉）→ 1（穴小）→ 2（穴中）→ 3（穴大）
圧力が大きい ← → 圧力が小さい

●安全に楽しく調理

鍋のフタが浮き上がる前に、「クックハット」に内蔵されたバネの力で余分な蒸気や煮汁を安全弁から排出。鍋内の圧力と温度を一定にキープするのでフタが飛び上がる心配がなく、常に安心してお使いいただけます。

常にふたをして調理する、新しいスタイルを提案。

「クックレインボー」はフタをして調理することで、さまざまなメリットを発揮します。まず第一に、フタをすることで鍋内の温度を高温にキープして、料理をおいしく仕上げます。しかも吹きこぼれがないから、フタを開けて熱を逃がす必要もなく、エネルギーの無駄使いも防止します。煮炊きはもちろん、揚げ物や焼き物もフタをして調理する。それがクックレインボーのスタイルです。

圧力鍋と普通の鍋、それぞれのメリットを享受。

「クックレインボー」は、普通の鍋と同じ感覚で使える圧力調節鍋です。だから圧力鍋では不可能な、調理中にフタを開けて仕上がり具合を確かめたり調味料を加えたりすることも可能になります。しかも鍋内の圧力が高まって高温になり、小さな火力でも充分調理できるので、煮物や炊飯の調理時間も短縮できて省エネにも貢献。「クックハット」の蒸気排出機能により、天ぷらなどの揚げ物に使用しても水分を排出してカラッとおいしく仕上がります。

※ P5&P6

特殊機能を備えた鍋フタでごはんをおいしく

CR-3G ごはん鍋(小)　CR-6G ごはん鍋(大)

「クックレインボー」は熱伝導率が高く鍋内の温度も高くなるため、ごはんを短時間で炊きあげることが可能。ウォーターシールによる機密作用を「クックハット」がバックアップすることで、鍋の中の圧力を調節して高温をキープするため、ふっくらとおいしいごはんになります。もちろん、コンロの自動炊飯モードが使用でき、玄米もおいしく炊けます。

おいしいごはんの炊き方

❶「クックハット」の目盛りを0にして、弱火で4分~5分加熱。

❷やや強めの中火で6分~8分加熱。蒸気が出始めて、1分~1分半で❸へ。

❸さらに弱火で3分加熱。

❹10分ほど蒸らして、おいしいごはんの完成！

※上記は6号炊きの場合です。3号炊きの場合は❷の中火加熱を5分に短縮するとおいしく仕上がります。

少ないお湯でも麺の熟成を促進

CR-3G ごはん鍋(小)　CR-6G ごはん鍋(大)

「クックレインボー」には、パスタやうどんなどの麺類を茹でる際にも独特の調理法があります。一般的に100gの麺には1Lのお湯が必要ですが、その半分のお湯で調理できるので、エネルギーの使用量を大幅に削減。しかも高温の鍋内には理想的な対流が生まれ、圧力の高まりと共に麺の熟成が促進され、おいしさを最大限に引き出します。

●豆類の下茹でにも最適　クックレインボー」は、吹きこぼれしやすい豆類の調理にも抜群のパフォーマンスを発揮。フタをして茹でてもコンロを汚すことなく、調理時間を大幅に短縮することができます。

おいしい麺類の茹で方

❶鍋に水1Lと塩を入れ、沸騰させる。

❷200gの麺を入れ、くっつかないようにかき混ぜる。

❸沸騰したら「クックハット」の目盛りを0~1にして強めの中火で指定の時間加熱。

❹高温で熟成された、おいしい麺が完成！

※上記は麺類200gの場合です。400gの場合は水を2L入れてください。
※麺類は商品に表示されている茹で時間を守ることで、素材本来のおいしさに熟成されます。

短時間で仕上がる
省エネ蒸し料理

「クックレインボー」には蒸し器プレートをオプションでご用意しましたので、温野菜やおこわをはじめとしたヘルシーな蒸し料理が手軽につくれます。「クックハット」の目盛りを食材に合わせて調節することで、鍋の中の圧力と温度を適度にコントロール。無駄な蒸気を逃がさないから短時間で素材の芯まで火が通り、少量の水でもおいしい蒸し料理が完成します。

鍋なのに
ステーキもおいしく焼ける

「クックレインボー」は、ステーキなどの調理にも威力を発揮します。まず何よりもふたをして焼くことで、油の飛び跳ねでコンロを汚しません。しかも高温・高めの圧力で料理するから、中火でも強火で焼いたような焼き目がつき、中はふっくらとジューシーに仕上がります。さらに「クックレインボー」は、素材が本来持っている油脂分で調理する無油調理にも最適。ヘルシーメニューのバリエーションが広がります。

フタをして揚げると
おいしくなる

「クックレインボー」はフタをして揚げ物をする、新しい調理スタイルを提案します。例えば天ぷらを揚げる場合は、素材を油に入れたら「クックハット」の目盛りを3にしてフタをします。すると余計な水分が蒸気になって外に出るので、少量の油でも衣はカラッとサクサクに。また鳥の唐揚げもフタをすることで鍋内の圧力が高まり、外はカリッと、中は柔らかくジューシーに仕上がります。

※油は加熱しすぎると発火します。「クックレインボー」は少量の油と火力も通常より少ない量で揚げ物調理ができるため、油の温度が高くなりやすいので加熱中はその場を離れないでください。また、フタを開ける際に水蒸気が水滴となって鍋内に落ちることもあるので、水滴をふき取るようにして油はねにご注意ください。

短時間で味が染み込む
煮込み料理

「クックレインボー」はカレーや肉ジャガなど、家庭の定番料理ともいえる煮込み料理で大活躍します。特に鍋内が高温になり保温性も高いので、短時間で素材に火が通り、余熱を利用することで素材に十分味が染み込んだ、煮くずれのない煮物が完成します。また、身がパサパサになりやすい煮魚も、「クックレインボー」なら短時間でしっとりとおいしく炊き上がります。

※推奨商品「クックレインボー」はすべての調理法に対応していますが、それぞれの調理に最適なサイズの商品をおすすめしています。

※「クックレインボー」を使用した調理方法の詳細は、レシピブックをご参照ください。

「クックレインボー」ラインナップ

○日本製 燕三条市 新潟

CR-3G ごはん鍋（小）
2.8L ￥20,790（税込）
高さ 230mm
本体内径 208mm / 本体深さ 135mm

CR-6G ごはん鍋（大）
4.6L ￥24,990（税込）
高さ 220mm
本体内径 250mm / 本体深さ 138mm

CR-20D 深鍋
3.8L ￥23,100（税込）
高さ 185mm
本体内径 233mm / 本体深さ 115mm

CR-25S 浅鍋 4.5L
￥25,515（税込）
高さ 170mm
本体内径 284mm / 本体深さ 89mm

蒸し器ノレート　落とし蓋兼用）

（
CR-3G 用 直径 154mm￥945（税込）
CR6G・CR20D 用 直径 195mm￥1,155（税込）
CR-25S 用 直径 236mm￥1,365（税込）

お手入れ方法

●使ったあとは必ず洗ってください。●洗ったあとは、必ず水気をよくふき取り乾燥させてください。
●お手入れは鍋が少し冷めてから行ってください。

【ステンレス部分】

●普段のお手入れは、中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで汚れを落とし、よくすすいでください。ふたについた炊飯の煮汁は、お湯で流すだけで落とすことも可能です。
●中性洗剤で落ちない場合は、ステンレス専用クレンザーを使用してください。ステンレス専用スポンジを使う場合は、スポンジを水に浸してかたく絞ってから使います。不織布の部分でこすってからよくすすいでください。
●焦げついてしまった場合は、鍋に水を入れお湯を沸かします。汚れがやわらかくなったらクレンザーで汚れを落とします。
●光沢がなくなった場合は、柔らかい綿布かティッシュペーパーなどにステンレス専用クレンザーをつけてみがいてください。
●白い斑点ができたら、鍋に酢少量を入れてお湯を沸かしてください。
※粒子の粗いみがき粉や金属製のたわし、サンドペーパーなどは絶対に使用しないでください。鍋をきずつけたり、もらいさびがついたり、腐食を起こす原因になります。

【シリコンゴム部分】

●油分が付着していない場合は、お湯で流すだけでも汚れを落とすことができます。油分が付着している場合は、中性洗剤をつけた柔らかいスポンジでよく落としてください。
●クックハットはツマミを回して分解し、お手入れをすることができます。
お手入れのあとは①②③の順番でふたの軸に取りつけてください。

②圧力バネ

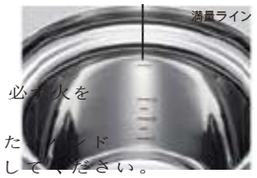
使用上の注意

このたびは当社の製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。ご使用前にこの説明書を必ずお読みください。不適切な取り扱いは事故につながります。取扱説明書は必ず保管してください。
この商品はご家庭での調理用です。料理以外の目的には絶対に使わないでください。
この商品には、「家庭用品品質表示法に基づく表示」を同梱しております。あわせてご確認ください。

【ご使用になる前に】

●ハンドルやつまみの取り付けに破損やがたつきなどがないか、安全を確認してから使用してください。
●初めて使用するときは、中性洗剤をつけてスポンジなどで充分に洗い、よくすすいでください。

【必ず守ってください】



●ふきこぼれ防止のため、調理に応じた適正容量で使用してください。
なお、水や煮汁などを鍋内側の満量ライン以上には入れないでください。
●加熱中は火元を離れないでください。火元を離れるときは、必ず火を止めてください。
●調理中や調理直後は、本体やフタが熱くなっています。またハンドルやつまみが熱くなっている場合があります。火傷に注意してください。
●鍋はコンロの中央にのせて安定させて使用してください。
●隣接するコンロの炎がハンドルにあたらないようにしてください。また、鍋の底面からはみ出した炎がハンドルにあたらないようにしてください。シリコンゴム部分の破損や火傷の原因になります。
●ストーブの上にのせるのは危険です。
●オーブンでは使用しないでください。フタやハンドルのシリコンゴム部分の破損の原因になります。
●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
●汚れたままで長時間放置しないでください。
●正しいお手入れのしかたを守ってください。

【電磁調理器（IH）でのご使用について】

●電磁調理器やハロゲンヒーターはガスに比べ熱源が強力です。強火での使用は本体が破損する原因となります。必ず中火以下で使用し、空焚きは絶対にしないでください。
●お使いの電磁調理器の取扱説明書に沿って正しく使用してください。

【保証について】

この製品は行き届いた品質管理のもとで生産されておりますが、保証期間内に万一故障した場合は、保証規定により無料修理いたします。弊社サポートセンターのフリーダイヤルまでご連絡ください。
保証書は、商品に同梱しております。保証の内容をご確認いただき、大切に保管してください。

【アフターサービスについて】

クックハット（フタのシリコンゴム部分）とクックハット内部の圧力バネは消耗品につき有料とさせていただきます。詳しくは弊社サポートセンターのフリーダイヤルまでお問い合わせください。

密閉度が高い証拠！　フタが開きにくくなることがあります

鍋が冷めるとフタが開きにくくなることがあります。その場合は、クックハットの蒸気排出箇所に指を当てて軽く持ち上げてください。
鍋内に空気が入って、らくにフタを開けることができます。クックハットは柔軟性のあるシリコンゴム製です。フタが熱いうちは、火傷にご注意ください。

【対応熱源】

□ガスコンロ　□電磁調理器（IHクッキングヒーター）　□ハロゲンヒーター　□クッキングヒーター

クックレインボーのメリットを最大限に発揮する、オリジナルレシピブックをご用意しました。
ご希望の方は、製品に同梱された申込書でご請求ください